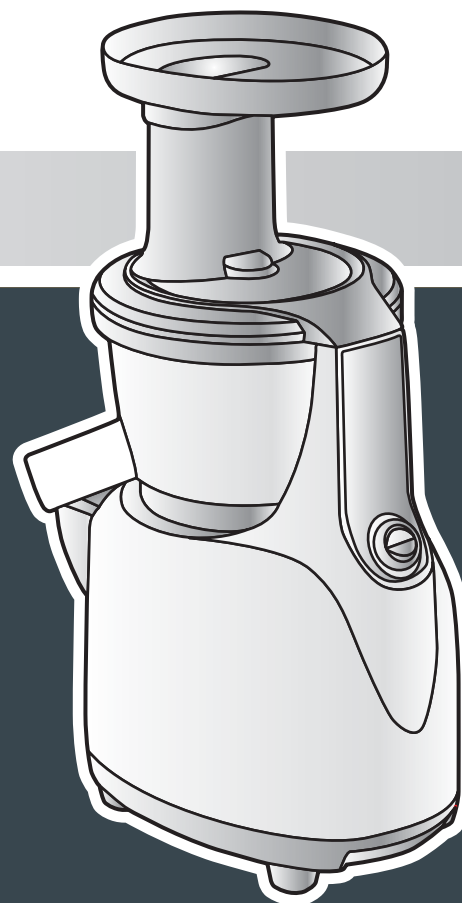


'Life Tastes Good' Global Company

Kuvings®
SILENT JUICER



伝統厨房家電メーカーNUCの
クビンス・サイレントジューサー

使用説明書

本取扱説明書は、いつでも見られるところに保管してください。

取扱説明書の中に保証書が含まれています。

本機を長期間お使いいただくために、取扱説明書を必ずお読みください。

製品の色合い及び仕様は品質の向上のために予告無く変更されることがあります。

本製品は、国内(日本)用です。
電源、電圧の異なる海外では使用できません。

特許をもつ クビンス・サイレント ジュースーが選ばれる理由

アップグレードされた最新の特許技術



特許をもつスクリュー



独自の特許新技術JMCS(Juicer Module Comprising System)を導入した**ウルテムスクリュー**により、野菜や果物の搾汁量と栄養素の吸収率を増加させ、ジュース層の分離現象を防いでくれます。



静かな低音設計



高速ジュースーに比べて騒音や振動が少なく静かな動作環境を提供します。

※サイレントジュースーの騒音は自社の高速ジュースー80dBの距離と同じ条件で測定した比較のデータです。



低速圧搾方式



おろさずに押しして搾る**石臼方式**(低速圧搾の搾汁方式)です。材料の特性を維持して、**栄養素の破壊を最小にした100%天然のジュース**を飲むことができます。

※材料によって差があり得ます。



環境にやさしいウルテムスクリュー



石臼機能のスクリューとストレーナーにウルテム素材を採用。半永久的にご使用になれます。ストレーナーには透明窓がついており、スクリュー内の材料を見ることができます。



安心構造



取っ手型の構造は、製品の移動をする際に便利です。また、刃物[カッター]が一切ありませんので、安心してお使いいただけます。



強力な自社製モーター



ジュースーの重要部品である強力なモーターは**自社内で開発製造**しており品質面で安定しております。安心してお使いいただけます。



お手入れ簡単



本体と各種容器は分離型設計でお手入れが簡単です。また、刃物がありませんので、安心です。



2重の安全設計



本体と容器セット、ふたが正しく装着されていない場合は、電源が入りません。**2重の安全装置**が装備されており、間違った組み立ての状態では電源が入らない安全な設計です。

クビンス・サイレントジュースの天然ジュースの効能

自然のままの色、味、栄養をお届けします。

クビンス・サイレントジュースの天然ジュースは材料の色、味、栄養が自然のまま生きています。おろさずにじわじわ押しして搾る石臼方式で材料に物理的な衝撃を与えず、栄養素の破壊を最小にしたおいしくて健康なジュースをお召し上がりください。

栄養たっぷり！

クビンス・サイレントジュースは種から皮まで材料の中の栄養素を短時間に大量のジュースとして得ることができます。低速圧搾のサイレントジュースで作ったジュースは、栄養素が破壊がされず、酵素が豊富な、色鮮やかな天然ジュースです。毎日、野菜や果物の天然ジュースを召し上がることで、カラフルな野菜や果物に含まれる抗老化、抗がん成分のフィトケミカル（植物内在の酵素）を摂取することができます。これにより、身体の免疫力を高め、活性酸素から身体を保護し、健康的な生活を維持することができます。

家族の健康のための必需品！

忙しい生活をしている現代人が毎日必要な量のビタミンや酵素を摂取するには多くの労力が必要ですが、クビンス・サイレントジュースを使えば、大量の野菜や果物を一杯のジュースで簡単に摂取することができます。クビンス・サイレントジュースと共に、健康に必要な野菜や果物を天然ジュースで摂取して活気に満ちた一日を送ってください。

フィトケミカルとは？



カラフルな野菜と果物に入っている酵素、フィトケミカル

植物の中に存在する天然の物質で植物栄養素と呼ばれ、植物が紫外線や害虫などから自らを守るために作られた物質です。毎日、様々な色の果物、野菜の天然ジュースの中のフィトケミカルを十分に摂取すると抗酸化作用で老化予防、各種の成人病予防に効果があり健康的な生活を維持することができます。

栄養成分の分析 ①

高速ジュースとクビンス・サイレントジュースの比較結果

分析内容は材料別(国家、地域)栽培環境によって差があります。

▶ 分析機関

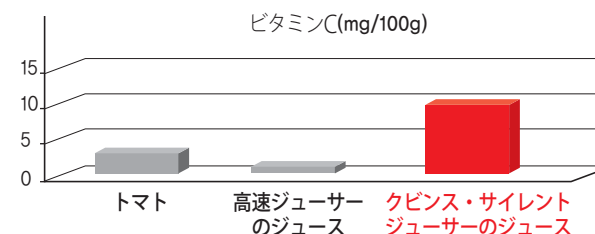
韓国食品研究所 (KAFR) 栄養素分析 トマト(2012.02), にんじん(2011.09)
伝統微生物資源開発及び産業化研究センター (TMR) 栄養素分析, ブロッコリー ぶどう(2011.09)

▶ 分析結果(2011年 9月)

分析項目 (材料：韓国産)	生果物	高速ジュースの ジュース	クビンス・サイレント ジュースのジュース
ビタミンC トマト(mg/100g)	2.11	1.8	9.39
水溶性食物繊維 にんじん(%)	検出限度以下	0.1(100mg)	0.4(400mg)
フラボノイド フラボノイド(mg/g)	0.94	1.39	2.58
ブロッコリー ぶどう(mg/g)	0.60	0.74	1.19

※実験対象の検体によって表示された数値が違ふことがあります。

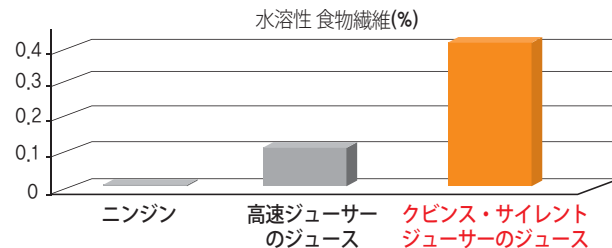
ビタミンC-トマト(韓国産)



- ・クビンスサイレントジュースの天然ジュースは、果肉の中の栄養素をウルテムスクリーンの構造でしぼること、高速ジュースのジュースより**ビタミンCの含量**が多い数値となりました。
- ・ビタミンCは有害酸素から細胞保護機能、結合組織形成と機能維持及び鉄の吸収を手伝ってくれる機能をしします。(食品医薬品安全庁告示, 健康機能食品公典参照)
- ・生の果物のビタミンCの含有量よりもクビンスサイレントジュースの天然ジュースの含有量が多く検出されたのは、果物組織を粉碎する時に、果物の細胞内の栄養成分を十分に搾り出したことを意味します。
- ・一般的に生の果物を摂取すれば栄養成分の17%が消化・吸収されますが、天然ジュースではなんと67%が消化・吸収できるとされています。
- ・健康な大人が一日に必要なとするビタミンCの必要量は75mgです。

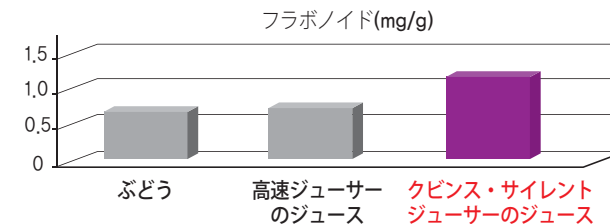
栄養成分の分析 ②

水溶性食物繊維 - にんじん(韓国産)



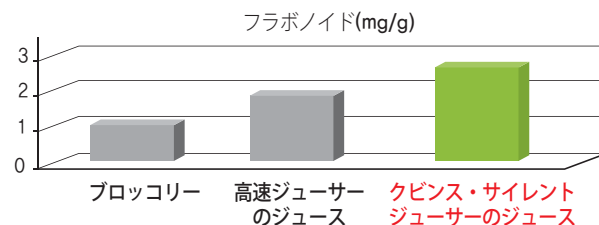
- ・食物繊維は排便活動の円滑、コレステロールの改善、血糖値の上昇抑制の効果がある成分です。
- ・生の果物で水溶性食物繊維を摂取するためには大量の果物を食べなければなりません。クビンスサイレントジューサーで天然ジュースを作れば、消化しにくい不溶性食物繊維(パルプ)をとり除くことができ、にんじんなどに入っている**たくさん**の水溶性食物繊維を取ることができます。

フラボノイド - ぶどう(韓国産)



- ・クビンス・サイレントジューサーで搾ったぶどう天然ジュースは高いフラボノイド含有量を示しました。これは皮と果肉に多く含まれているフラボノイドを効率よく搾り出したためです。
- ・ぶどうの皮と種に含まれたアントシアニンとカテキンは代表的なフラボノイド成分です。特にアントシアニンは他のフラボノイドに比べて**抗酸化効果**も高いことが知られています。
- ・フラボノイドは、体内吸収率を増加させる役目をするビタミンCと一緒に摂取するともっと効果的です。
- ・天然ジュースにすると、ぶどうの種に含まれるレスベラトロールという抗酸化成分も一緒に摂取することができるのでより効果的です。

フラボノイド - ブロッコリー(韓国産)



- ・フラボノイドは一般的によく知られているアントシアニン、カテキン、イソフラボンのような色々な栄養成分を含む物質です。
- ・ブロッコリーはクロロフィル、スルフォラファン、ケルセチンのような抗酸化成分がたっぷり入っています。
- ・クビンスサイレントジューサーの天然ジュースは、高速ジューサーのジュースに比べて**高いフラボノイドの含有量**を示しています。

Fresh, All Natural and
Highly Nutritious Juice



目次

安全にお使いいただくための注意事項

目次

クビンスサイレントジュースが選ばれる理由	03
天然ジュースの効能	04
栄養成分の分析 ①	05
栄養成分の分析 ②	06
目次	08
安全にお使いいただくための注意事項	09
安全上の警告/注意	10
各部の名称	12
組み立て方法	13
使用方法	15
使用の時注意事項	16
材料別の搾汁のコツ ①	18
材料別の搾汁のコツ ②	20
ミックス天然ジュースの作り方	22
豆乳&豆腐の作り方	23
分解と洗浄の方法	24
シリコン部品の使用ポイント	25
サービスを依頼する前に(FAQ)	26
製品の規格	29

ご使用前に必ずお
読みください。



- 必ず取扱説明書をお読みください。
(安全にお使いいただくための注意事項(10P~11P)を参照してください。)
 - 電源プラグ、コード、部品などに異常がないか、必ず確認してください。
(異常が発生した製品は分解しないで、必ずコールセンターにご連絡ください。)
 - 部品の組み立てや分解をする時は、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
 - 使用する前に組立部の組立状態を確認して動作中は絶対接続部を外さないでください。
 - 動作中の部品に触れないでください。
 - 製品を任意に改造しないでください。
 - 使用後は必ずスイッチを消して、電源プラグを抜いてください。
 - 同梱された部品を使用してください。
 - 子供や幼児の手が届かない所に保管してください。
 - 製品の用途以外に使用しないでください。
 - 本製品は短時間の定格用です。
 - 必ず室内でご使用してください。
- ・本製品は家庭用(日本国内用)です、業務用に使用しないで下さい。
(業務用または非正常的な使用のために発生した事故の場合、品質保証及びその期間が適用されない場合があります。)
- ・取扱説明書は必ず保管し、製品を使用する際に必ずお読み下さい。

使用者の安全と財産の損害などを防ぐための内容です。
次のページの内容をよく読んで正しくお使いください。

- ⚠ 警告：表示内容を守らないと、人が死亡したり重症を負う恐れがあります。
⚠ 注意：表示内容を守らないと、負傷したり製品が損傷する恐れがあります。

⊘ 禁止を表します。

⊘ 必ず守ることを表します。

🔌 電源プラグをコンセントから必ず抜くことを表します。

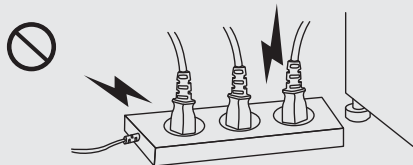
🔌 分解禁止を表します。

❗ 必ずすることを表します。

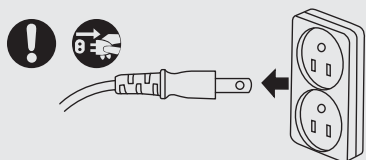
⏏ 感電予防のための接地を表します。v

安全上の警告

- ❌ 一つのコンセントに複数の電源プラグを同時に接続しないでください。
・異常発熱、火災の原因になります。



外出時や使用しない時はコンセントから電源プラグを抜いてください。
・絶縁劣化による漏電で火災の原因になります。



- ❌ 高い所から落としたり、強い衝撃を与えないように注意してください。
・破損、故障の原因になります。



- ❌ 製品の電源プラグがコンセントに接続されている時、指や箸などを投入口に入れないでください。
・事故の原因になります。



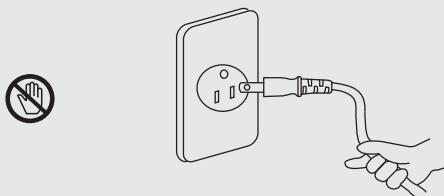
- ❌ 電源プラグを濡れた手で触れないでください。
・感電する恐れがあります。



電源プラグのピンと接触部分にホコリ、水などがついていれば、乾いたタオルでよく拭いてください。
・感電、火災の恐れがあります。

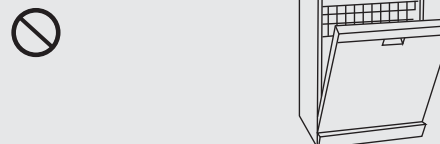


- ❌ 電源コード部分を引っ張って抜かないでください。
・コード部分が破損した場合、火災、感電の原因になります。

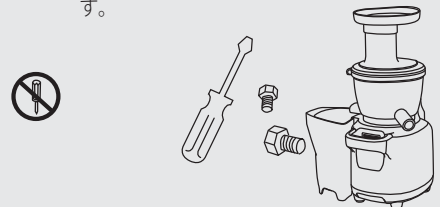


安全上の注意

- ❌ 各部品を食器洗浄機に入れて洗わないでください。40度以上の熱湯で洗わないでください。
・寿命短縮の原因になります。



- ❌ 本体を絶対に分解、修理、改造しないでください。
・異常作動による火災、怪我の恐れがあります。



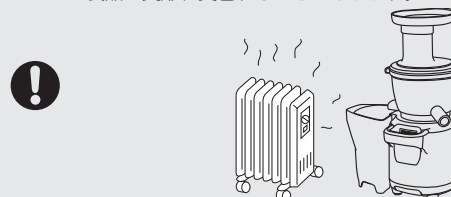
- ❌ 傾いた所や不安定な場所に置いて使用しないでください。
・製品が倒れると破損や事故の原因になります。



- ❌ 子供の手の届かないところに保管してください。
・事故を起こして怪我する恐れがあります。



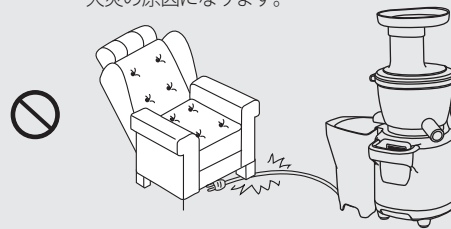
- ❌ 熱器具の近くで使用、保管しないでください。
・製品が変形、変色することがあります。



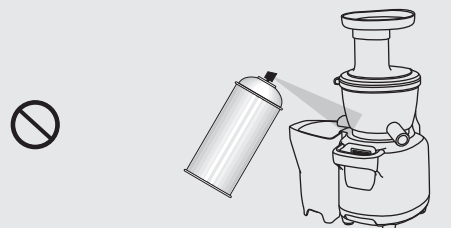
- ❌ 絶対に化学薬品や揮発性物質などで掃除しないでください。
・変色、脱色、または火災の原因になります。



- ❌ 電源コードを無理に曲げたり、重い物を乗せないでください。
・火災の原因になります。

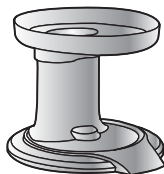


- ❌ 可燃性スプレーや水をかけないでください。
・爆発、火災、感電の原因になります。



各部の名称

ホッパー(漏斗)



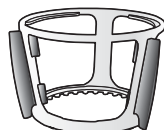
容器ふた



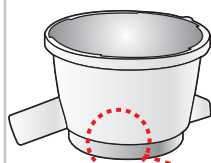
スクリュー



ストレーナー



回転ワイパー



ドラム

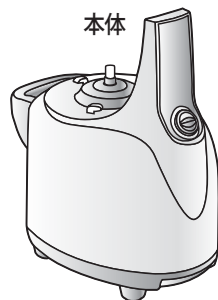


押し込み棒

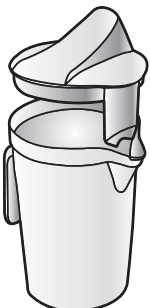


洗浄用ブラシ

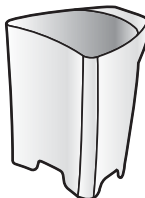
本体



コップの蓋
(泡の除去機能)



ジュースカップ



繊維質容器



シリコンキャップ

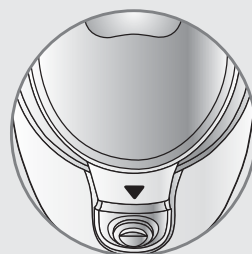


シリコンリング

ドラムの底面

[2重安全スイッチ]

本体と容器ふたを装着後、作動スイッチを押せば製品が作動します。



[電源スイッチ]

— 正回転

○ 停止

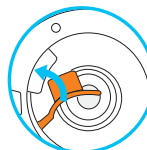
— 逆回転



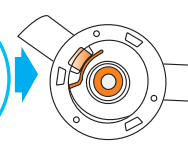
組み立て方法

チェック 使用する前に必ず確認してください。

シリコンキャップ



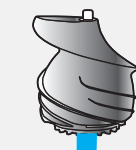
シリコンリング



〈シリコンキャップ/シリコンリング〉
洗浄した後、必ず絵のように矢印の方向に装着して使います。

※シリコンキャップとシリコンリングを完全に差し込まないと、ジュースの量が少なかったり、ジュースが外に漏れることがあります。

1 回転ワイパーに絵のような順番でストレーナーとスクリューをはめ込みます。



スクリュー



ストレーナー



回転ワイパー

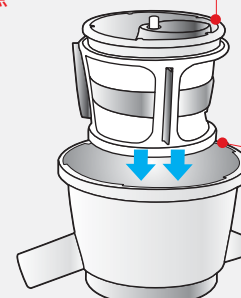
シリコンブラシ



- ・スクリューをストレーナーの中央に挿入した後、押しながら回転させて固定してください。
- ※スクリューの固定されていないと容器のふたの装着ができません。
- ・回転ワイパーにストレーナーを入れるときに、軽く回しながら入れてください。
- ・組み立て後、シリコンブラシの装着状態が正しいことを確認してください。



ストレーナーの
組立点

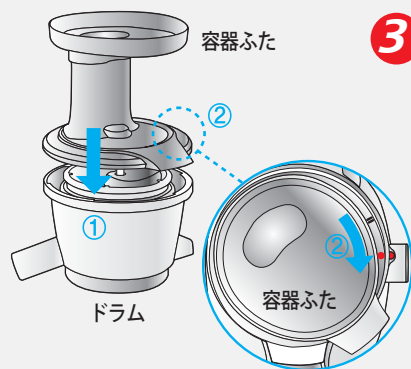


ドラム

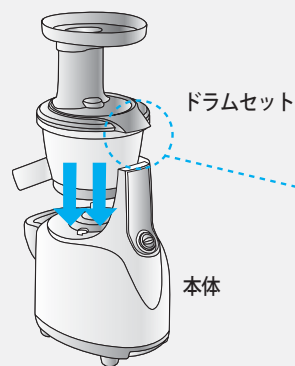
2 スクリュー+ストレーナー+回転ワイパーを●印点を合わせて絵のようにドラムに挿入します。

ドラムの
組立表示点

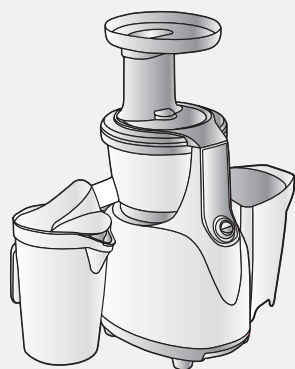
組み立ての方法



- 3** ドラムセットと容器のふたを組み立てます。
- ① ドラムの●印点と容器のふたの●表示部を合わせます。
 - ② 時計回りに回して容器のふたの||表示とドラムの●表示をお互いに合わせます。
- ・スクリューの装着が完全でないと容器のふたの組み立てが困難になります。スクリューの上部を押して位置に合わせて組み立てていることを確認した後、容器のふたを閉めます。

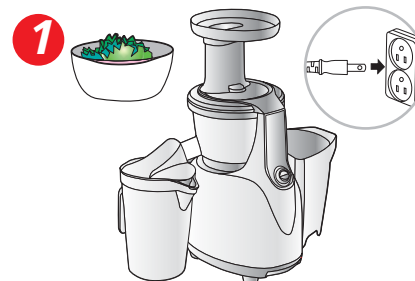


- 4** ドラムセットと本体を組み立てます。
- ① 容器のふた▼表示点と本体△openの表示点を合わせます。
 - ② 容器のふた▼表示点と本体▲closeの表示点が合うように時計回りに回します。



- 5** ジュースカップと繊維質容器を絵のように排出口に合わせます。

使用方法



材料を準備した後、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

- ・濡れた手で電源プラグをさわらないでください。
- － 感電、漏電は火災の原因になります。
- ・コンセントの状態が正しいことを確認してください。



スイッチの"正回転"を押して、スクリューが回転することを確認してください。

- ・正回転: 材料を下に押し下げて、低速圧搾します。
 - ・逆回転: 材料を上に戻します。
- ※材料を一度に大量に投入すると、スクリューが停止したりふたの開閉がしづらくなります。このときはスクリューを逆回転←停止→正回転を2～3回繰り返してください。



準備した材料を投入口に一つずつ入れてください。

- ・それぞれの材料の特徴に合わせて準備してください。
 - － 繊維質が強い材料: 長さ15cm未満、厚さ1.5～2cm未満
 - － 葉菜類や繊維質が長く強い材料: 茎の部分7cm未満、葉の部分はくるくるとまわって搾ります。
 - － 硬い種が入っている果物は種を除去して、凍結された材料の種は小さなサイズでも完全に解凍した後で使ってください。
- ・一度に大量の材料を投入すると、動作が停止する場合がありますので、一つずつゆっくりと投入してください。

※ 詳細については、p17～23ページをご参照ください。

- 4** ジュースと繊維質が完全に排出されてから動作スイッチを"停止"してください。

- ・搾汁後、搾りかすが完全に排出されないでふたが開かない場合があります。(搾汁後、約30秒くらいスクリューを回し、中にある繊維質を排出してください。)
 - ふたがうまく開かない場合は逆回転←停止→正回転を2～3回繰り返した後、ドラムのふたの上面を手のひらで押しながら回して開けてください。
- ※ 材料によっては投入口に水を入れながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。

使用上の注意事項



30分以上連続して使用しないでください。
モーターの過熱は故障の原因となります。
ー 連続使用する時、停止した後、30分以上の間隔を置いて使用してください。



動作中、絶対にジュース排出口に箸やスプーンなどを入れないでください。
動作中にヘジュース排出口に箸、スプーンなどの道具や異物を入れると回転ワイパーに挟まれて部品が破損する原因となります。



投入口には、押し込み棒以外(箸やスプーンなど)を使わないでください。
スクリューにからまり、部品が破損したり、傷害や故障の原因になります。



穀物類や硬い種が入っている果物、氷は入れないでください。
容器、スクリュー、ストレーナーなどの破損や故障の原因になります。
ー 豆、米などの穀物類は水でふやかした後で使用してください。 また、柿、梅、桃などのように硬い果物は必ず種を取除いて下さい。
※ 凍結された種はどんな小さなサイズでも完全に解凍してから使ってください。
※ 氷(角氷など)を入れると、本機の寿命短縮や故障の原因になります。

〈使用中、急に製品が停止した場合〉

- ③ ー 正回転
- ① ○ 停止
- ② 二 逆回転



停止



逆回転



正回転

材料がスクリューに挟まれた状態になると使用中に急に停止することがあります。この場合、スイッチを"停止"にして、"逆回転"を押してスクリューに挟まれている材料を上に戻した後、"正回転"を押してください。(逆回転←停止→正回転を必要に応じて2~3回繰り返してください)

・逆回転：材料を上に戻します(逆回転スイッチを押している状態だけ作動する。)

・"正回転"動作中に"逆回転"の動作をする時は、一度"停止"スイッチを押して作動を完全に停止した後で、"逆回転"スイッチを押してください。("正回転"作動中、すぐに"逆回転"スイッチを押すと、故障の原因になることがあります。)

・それでも動作しない場合は、一度ドラムセットを外し洗浄してからご使用ください。

クビンス・サイレントジュースの動作原理、特長をよく理解し、それぞれの材料に応じた準備をしていただき、今までになかった健康的な天然ジュースをお楽しみください。

クビンス・サイレントジュースは

- ー ウルテムスクリューの低圧搾汁方式で果汁と繊維質を分離する新技術の特許製品です。繊維質や果汁が豊富な材料の搾汁に最適です。
- ー 冷凍された材料、硬い種がある材料、硬い皮などの果実、繊維質が多い材料などは、材料別に正しく準備し、注意事項をお守り下さい。

① 一度排出された繊維質をもう一度搾汁すると本機の作動が停止したり、ドラムのふたが開かないことがあるので2度搾汁はしないでください。

クビンスサイレントジュースを使用する前に必ずお読みください。



① サイレントジュースには絶対に入れたらいけません！

※ お客様の過失による故障や破損は無償修理を受けることができません。

① 硬いタネ

柿、ナツメ、マンゴスチン、ライチ、アボカド、マンゴー、桃、あんず、スモモ、パパイヤなど

・硬いタネは必ず除去してください。



① 厚く、硬い皮

パイナップル、メロン、スイカ、マンゴスチン、ドリアン、オレンジ、レモン、ミカンなど

・皮を必ず取り除いてください。



① 冷凍フルーツ

冷凍トックリイチゴ、冷凍ブルーベリー、冷凍いちご、冷凍マンゴー、冷凍梨など

・冷凍フルーツはタネまで完全に解凍した後、ゆっくりと少しずつ搾汁します。
・氷(角氷など)は絶対に入れないでください。



① 搾れません！

氷、ココナッツ、サトウキビ、水でふやかしていない穀類(大豆、米)など

・絶対に入れないでください。



材料別の搾汁のコツ ①

- ❗ ・スクリューが止まる場合、逆回転⇄停止⇄正回転を繰り返します。
・円滑なふた開けのために容器内部の搾り滓が完全に排出されてからスイッチを切ってください。

酵素が豊富な材料 - リンゴ

ポイント 搾った後、酵素活性化の作用により、褐変現象が生じることがあるのでなるべくお早めにお召し上がりください。



◎ 材料の準備のコツ

- りんごは8〜12切れに切って、投入口に入る大きさに準備します。

◎ 搾汁のコツ

- 搾った後、酵素活性化の作用により、褐変現象が生じることがあるのでなるべくお早めにお召し上がりください。

❗ リンゴ天然ジュースを搾るときに発生する泡が気になる場合は、ネットなどで濾してからお召し上がりください。

材料の投入ガイド

搾汁率の向上のため材料は搾汁のコツに準じる適当な大きさに用意して、搾汁がよくできるか確認しながらゆっくり投入して下さい。(投入速度によってジュースの量に差がでます。)

硬い材料 - にんじん、ヤコンなど

ポイント ニンジンなどのように果肉が硬い材料は先を細く切ってゆっくり搾汁します。



◎ 材料の準備のコツ

- ニンジンは事前に丸ごと水に3時間以上入れておいてください。
- 厚さ(幅)1.5〜2cm未満、15cmの長さで細く切って準備します。(約6〜8個)

◎ 搾汁のコツ

- 準備した材料を一つずつゆっくり入れます。
- 透明ガラスを通じてストレーナーの内部に残った量を確認しながら入れてください。
- 果汁が多い材料と一緒に搾ると、もっと搾汁率が良くなります。

皮の中に果汁が豊富な材料 - ミントマト、ぶどう など

ポイント ミントマト、ぶどうのような皮のなかに果汁が豊富な材料は絞る時、果汁が飛び出すことがあるので押し込み棒を使って搾ります



◎ 材料の準備のコツ

- ミントマトはへたを取って準備します。
- ぶどうは幹の部分を捨てて一粒ずつ準備します。

◎ 搾汁のコツ

- ミントマト、ぶどうは一度に3〜5粒ずつ入れながらゆっくり搾汁します。
- 材料がスクリューに圧搾される時、果汁が飛び出すことがあります。押し込み棒を使えば果汁が飛び出すことを防いでくれます。

軟らかく水分がない材料 - バナナ、アボカドなど

ポイント 軟らかく水分がない材料はクビンス・サイレントジューサの搾汁方式には向いてません。



◎ 材料の準備のコツ

- アボカドは皮をむいて種を取って準備します。
- バナナは皮をむいて適当な大きさに切って準備します。

◎ 搾汁のコツ

- 軟らかく水分がない材料は水、牛乳、ヨーグルトなどを1:2比率で一緒に入れて、ゆっくり搾汁します。
- バナナ(アボカドなど)は排出口に排出された繊維質をお好みに応じて、ジュースと一緒に混ぜてもおいしくお召し上がりになれます。

材料別の搾汁のコツ ②

葉菜類と繊維質が長くて堅い材料 – 仙人掌、セロリ、セリなど

ポイント 仙人掌、セロリなどの繊維質が長く堅い材料は短く切ってゆっくりと搾汁します。



◎ 材料の手入れのコツ

- ・ 仙人掌などは搾汁する前に30分ほど水に浸して準備してください。
- ・ 太い茎の部分は茎の長さを7cm以下に切って準備します。

◎ 搾汁のコツ

- ・ 準備をした材料を一つずつゆっくり投入します。
- ・ 投入した材料の搾汁が行われた後、次の材料を入れます。
 - ① 葉はくるくる巻いて入れます。
 - ② 葉の野菜類は葉-茎-葉の順に交互に入れます。
 - ③ セリは茎をくるくる巻いて入れます。
 - ④ ニラ、小麦の芽などは一握りずつ一方に揃えて入れます。

❶ 葉菜類と繊維質が長くて硬い材料で搾ったジュースには不溶性繊維質が入る場合があります。その場合は、濾してからお召し上がりください。



軟らかく粘性がある材料 – 長芋、蓮根、アロエ、マンゴー、キウイ、イチゴなど

ポイント 軟らかく粘性がある材料は、クビンス・サイレントジュースの構造にはあまり向いていません。

◎ 材料の準備のコツ

- ・ アロエ、長芋、蓮根、メロンなどは上皮と、マンゴーなどはタネを必ず除去してください。

◎ 搾汁のコツ

- ・ 軟らかく粘性が多い材料は適当な大きさに切って少量ずつゆっくり投入します。
- ・ 材料の粘性が多くて排出口に排出された繊維質はジュースと混ぜてもおいしくお召し上がりになります。
- ・ お好みに応じてミネラルウォーター、牛乳、ヨーグルトなどを一緒に投入してください。

❶ 冷凍イチゴは小さいサイズでも完全に解凍した後に使ってください。



微細なタネが含まれる材料 – トックリイチゴ (木イチゴ)、桑の実、ざくろ、ぶどうなど

ポイント ぶどう、トックリイチゴ (木イチゴ) などは種がストレーナーに残らないように少しずつゆっくり搾汁します。



◎ 材料の準備のコツ

- ・ 冷凍フルーツ(トックリイチゴ・桑の実・イチゴなど)は種まで完全に解凍してください。
- ・ ブドウはそのまま水洗いした後、幹の部分を捨てて準備をします。
- ・ ざくろは渋皮を剥いて中身だけ準備をします。

◎ 搾汁のコツ

- ・ ブドウはサイズに応じて一度に3〜5粒ずつ投入して、搾れているか確認しながら搾汁します。
- ・ 解凍したトックリイチゴ、ザクロ、桑の実のスプーンですくい、解凍した水と一緒に一さじずつ(約5g)を入れます。搾れているか確認しながらゆっくり投入します。
- ・ 解凍した材料は果実の水分が抜けた状態なので牛乳、ヨーグルトなどと一緒に搾汁するほうが良いでしょう。

❶ 排出した繊維質をもう一度搾汁すると、スクリューにからまり動作が止まったり、ふたが開かないことがあります。

※ 細かいタネによってふたがうまく開かない場合、約30秒くらい作動させてスクリューの中に残った繊維質を排出してください。それでもふたがうまく開かない場合は、逆回転→停止→正回転を2〜3回繰り返した後、ドラムの蓋の上面を手のひらで押しながら回して開けてください。(材料によっては投入口に水を注ぎながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。)



酵素が豊富なその他の材料 – リンゴ、ブロッコリー、ほうれんそう、キャベツ

ポイント 酵素が豊富な材料は酵素活性化の作用によって、層分離/泡発生/褐色変化が生じることがあります。このような材料で搾汁したジュースは、なるべくお早めにお召し上がりください。

層分離 / 泡発生



褐色変化



りんご



長芋

バナナ

ミックスジュースの作り方

セロリ、オレンジの天然ジュース

蛋白質、カルシウム、鉄分、ビタミンB1・B2が含まれており、皮膚炎、美肌作用、そのほか利尿効果、血液浄化、殺菌作用、コレステロールの低下効果があります。特に女性や高齢の方は、オレンジや人参などを天然ジュースにして一緒に飲むと良いでしょう。



1. セロリの長さを7cm未満(1/2本)に切ります。
2. オレンジ2ヶを皮を剥き6~8等分くらいにします。
3. 準備したセロリとオレンジを交互に投入口に入れます。
お好みにより蜂蜜やレモン汁を少々加えてお召しあがり下さい。



オレンジ、にんじんの天然ジュース

オレンジとにんじんを一緒にしたジュースは色も華やかな美味しい健康的な天然ジュースです。にんじんが嫌いなお子様もオレンジの色と自然の甘さが一緒になったにんじん天然ジュースをすぐに好きになることでしょう。



1. ニンジンのへたを取り除いて厚さ(幅)1.5~2cm未満、15cmの長さで細く切って準備します。
2. オレンジ1ヶ、皮をむき6~8等分に分けます。
3. ニンジン、オレンジを交互に投入します。
お好みにより蜂蜜やレモン汁を少々加えてお召しあがりください。



豆乳 & 豆腐の作り方

大豆は「畑の肉」と呼ばれ栄養価の高い良質のたんぱく質が含まれています。日常的に豆腐、味噌、しょう油、納豆などの大豆製品を多く食べることで、黒豆は視力回復に、女性には乳がん、子宮がんの予防に、男性の場合は前立腺がんの予防などに役立ちます。

豆の準備

1. 豆を準備します。(豆乳一人前 / 400g)
2. 流水で豆を洗います。
3. 洗った豆を十分に水につけておきます。
(夏場は12時間、冬場は24時間以上 / 400gの水につけておくと、約1kgになります。)

❶ 乾燥した豆(硬い穀物類など)は使わないでください。故障の原因になります。

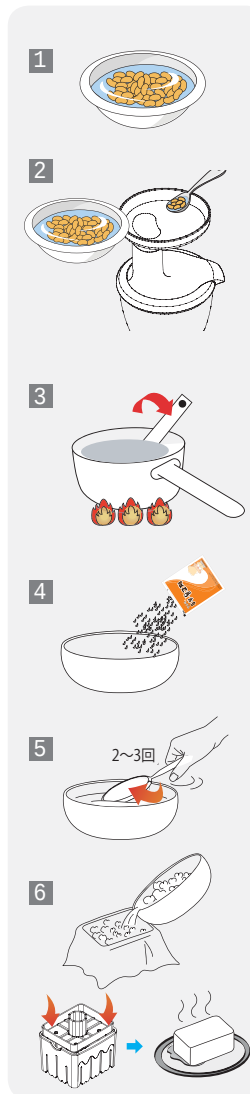
豆乳の作り方

1. 容器につけておいた豆と水(1:3の比率)を一緒に入れて準備します。
2. スイッチを正回転に押して、豆と水をスプーンで入れてください。
(一さじずつゆっくり入れてください)
3. 豆を入れる時にナッツ(松の実、クルミなど)を一緒に入れば味と栄養素を高めることができます。
4. ジュースカップに豆乳が、繊維質容器からおからが出てきます。
5. 出てきた豆乳はそのまま飲むことができます。

※ 繊維質(おから)はおから料理としてご利用できます。
すぐ使わない場合は冷凍保存しておきましょう。

豆腐の作り方

1. ふやかした豆1kgと水3000ml程度(1:3の比率)を準備します。
2. 一さじずつゆっくり、すくって入れて豆乳を作ります。
3. 豆乳をふるいでこして中火で約10分ほど掻き回しながら加熱します。
4. 豆乳を入れる大きな容器を準備して凝固剤を入れた後、加熱した豆乳を注ぎます
5. 豆乳を2~3回掻き回すと、約5分で凝固します。
6. 豆腐型に布を敷いた後、凝固した豆乳を入れ、布をよく閉じて押し込み板で10-15分重しをしてください。
水気が切れたら型の中から豆腐を取り出して完成です。



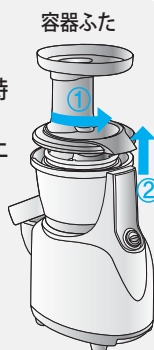
洗浄と保管方法

1 電源スイッチを「停止」位置にしてから、電源プラグを抜いてください。

- ・ドラムの中で繊維質を完全に排出した後で、停止させます。
- ・お手入れを簡単にするために、搾汁が完了した後、約30秒ぐらいそのまま動作してください。
(材料によって蓋が開きづらい時は、逆回転←停止→正回転を2～3回繰り返した後、ドラム蓋の上面を手のひらで押しながら回して開けてください。)
- ※ 材料(細かいタネがある材料など)によっては投入口に水を入れながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。

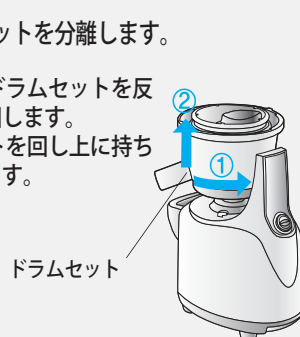
2 ふたを外します。

- ① 絵のように容器のふたを反時計回りに回します。
- ② 容器のふたを回し上に持ち上げて外します。

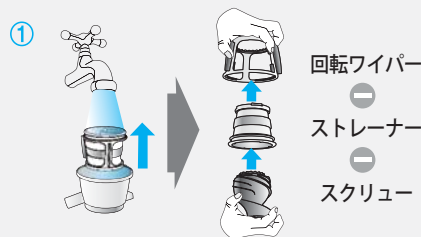


3 ドラムセットを分離します。

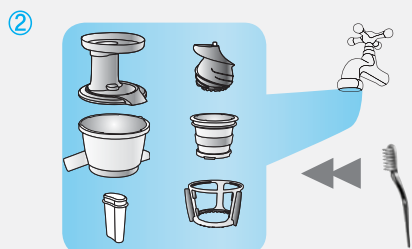
- ① 絵のようにドラムセットを反時計回りに回します。
- ② ドラムセットを回し上に持ち上げて外します。



4 容器から回転ワイパー、ストレーナー、スクリューを分解します。 組立方法の逆順に各部品を分解した後、洗浄ブラシで洗浄してください。

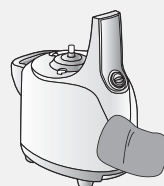


- ・使用後すぐに洗浄しないと材料が乾いて付着し、分解と洗浄が困難になるだけでなく性能低下の原因になることがありますので、ご注意ください。
- ・ドラムセットの分解は流し台の中で水道の水をかけながら外すとよいでしょう。
- ・スクリューシャフト(中央部)の金属部の内部に水分が残らないようによく乾かしてください。



5 本体は乾いた柔らかい布で拭いてください。

- ・濡れた布はよく絞ってから、拭いてください。



シリコン部品の使用上のポイント

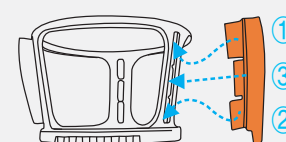
ポイント

回転ワイパーは流水で洗浄します。

洗浄した後は乾燥してから使ってください。ドラムセットを組み立てる前、シリコンキャップとシリコンリングが正しく装着されているか、必ず確認してください。

- ・シリコンキャップとシリコンリングを完全に装着しないとジュースの量が少なかったり、ジュースが外へ漏れることがあります。

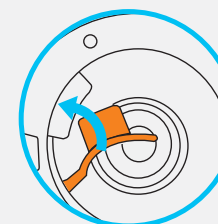
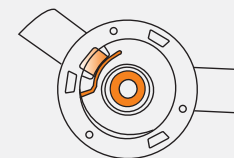
回転ワイパー



〈シリコンブラシ〉

シリコンブラシは図のような向きで、ツメを下にして、順番に挟んで装着します。
※ 分解洗浄もできます。

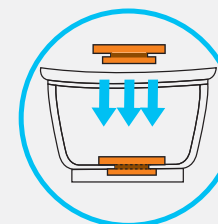
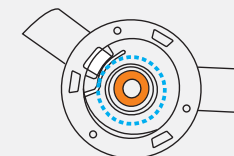
ドラムの底面



〈シリコンキャップ〉

図のように、矢印方向に完全に押し込んでください。押し込みが弱いとジュースが漏れることがあります。

ドラムの底面



〈シリコンリング〉

シリコンリングは中心に合わせて広い面を上に向けて、図のように取り付けてください。
※ 分解洗浄もできます。

サービスを依頼する前に(FAQ)

症 状	確 認 事 項
電源が入らない	・電源プラグが正しく差し込まれているか確認してください。 ・容器とふたが正しくセットされているか確認してください。
使用中, 変な音が聞こえる。	・部品の装着状態を確認し、もう一度正しく組立ててください。 ・材料なしで30秒以上空回転をしないでください。 (水分が摩擦を減らします。[潤滑の役割]水分なしで空回転をすると故障の原因になります。) ・材料や水分なしで回転ワイパーを長時間回転させると騒音が大きくなり、故障の原因となります。 ・スクリューとストレーナーの摩擦音は、何回か材料を投入すると音が消えることがあります。 ・材料を投入した後に発生する音の場合は、材料の量とサイズを確認してください。投入する材料を細く、また薄く（厚さ(幅)1.5cm～2cm未満に）切って使ってください。 ・製品を傾いた所に置いて使用すると音がすることがあります。水平にしてお使いください。
ジュースの量が少ない。	・材料ごとに水分含有量が異なるので、搾れる量に差があります。 ・材料が新鮮でない場合、水分の含有量が少なく搾汁量が少ないことがあります。また、ジュースが繊維質といっしょに排出されている可能性があります。 ・シリコンキャップが繊維質排出口に完全に差し込まれているか確認してください。 ・水分が少ない材料の場合、事前に材料をきれいな水につけて水分を含んだ後に絞ると効果があります。 ・種がある材料を連続で使用する場合、途中で容器セットを外し洗浄してから再度で使用ください。
ジュースの中に微細な繊維質が多くある。	・材料によっては、ジュースに微細なパルプ（不溶性繊維質）が含まれます。このパルプが大きくて飲みづらい場合は、濾してからお召し上がりください。 ・スクリューとストレーナーが変形あるいは古くなったために、搾汁が十分に機能しない場合は、部品の交換をお勧めします。 (部品の使用寿命期間は、材料や使用頻度、使用方法によって変動いたします。)
ジュースが本体の上部に漏れている。	・シリコンキャップとシリコンリングが完全に差し込まれていないと漏れることがあります。 ドラムセットを組み立てる際、シリコンキャップとシリコンリングが正しく装着されているかを必ず確認してください。

症 状	確 認 事 項
排出された繊維質に水分が多い。	・搾り始めは、ジュース（水分）が排出されることがあります。 ・材料の状態によって排出量が違うことがあります。特に材料が新鮮でない場合、ジュースが繊維質といっしょに排出されることもあります。
使用中、突然作動が停止した。	・電源プラグが正しく差し込まれていることを確認してください。 ・各部品の装着状態が正しいか確認してください。 ・たくさんの量の材料を一度に投入すると作動が止まることがあります。 ・材料による作動停止の場合は、停止した後に逆回転←停止→正回転を2～3回繰り返してください。 ・モーターの加熱により、モーター保護装置が電源を遮断した場合は、風通しの良いところで30分～1時間程度本体を冷ましてから使用してください。 ・硬いタネが入っている材料は必ず種を除去して使用してください(凍結された種も含む)。スクリューやストレーナーの破損の原因になります。
使用中にドラムが揺れる。	・ドラムは、スクリューとストレーナーの間にある材料が切断、搾汁されている間、揺れる構造になっています。 ・繊維質が強い材料の場合も揺れることがあります。
容器ふたがなかなか開かない。	・使用を終えた後、約30秒くらい動作させて、スクリューの中に残った繊維質を排出してください。 ・容器の中に繊維質がいっぱいの場合、ふたが開かないこともあります。この時は水を注ぎながら正回転←停止→逆回転の動作を2～3回繰り返した後、ドラムの蓋の上面を手のひらで押しながら回して開けてください。 (材料によっては投入口に水を注ぎながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。)
ジュースが分離する。	・材料の密度によって層が分離される現象が徐々に現れることがあります。これは高速ジューサーのジュースの層が分離されるものとは全く違って、材料の特性によって分離される現象です。
材料を搾った後、容器や部品に色がついた。	・使用後は、なるべく早く洗浄してください。性能低下の原因になることができますのでご注意ください。 ・カロチノイド系列の色素が豊富なニンジン、ほうれんそうなどはその栄養素のために、スクリューは緑に、回転ワイパー・容器はオレンジ色に着色することがあります。着色してしまった場合は、サラダ油で先に拭き取ったあと、洗剤で洗浄してください。 ・ドラムのシリコン部品も分解ができますので、洗浄してください。

上記項目を確認しても更に不具合、ご不明な点がある場合は、コールセンターへご連絡ください。

Memo

製品の規格

製 品 名	サイレントジューサー
モ デ ル 名	NS-996PSS, NS-998PSS NS-996PSM, NS-998PSM
定 格 電 圧	AC100V, 50/60Hz
消 費 電 力	240W
定 格 時 間	30分
製 品 重 量	6.5kg
製 品 サイズ	244mmX191mmX413mm
製 造 元	(株)NUC電子
搾 汁 方 式	低速圧搾方式